

# 道の駅 米沢



## 山形の新たな玄関口

山形県南の新たな玄関口、道の駅米沢がオープンした。（農林水産省の中山間地域所得向上支援事業を活用）東北中央自動車道の米沢中央インターチェンジそばに位置し、県内外から多くの人が訪れる。開業から4カ月となる8月下旬には来場者数77万人に達する盛況ぶりだ。

置賜地方の農業を「販売力」の点から盛り上げたいと、置賜一円のおよそ150の登録農家が、旬の農産物や加工品を出荷している産地直売所や、その食材を使った人気の惣菜シリーズ「かあちゃんの家」、地元名産にこだわったレストランやファストフードなどがそろう。朝採り野菜の味の濃さはここでしか味わうことができないという。

秋の行楽に足を運び、旬の美味しさを体感してみたいかがだろうか。

## 坂川好則駅長より

### 「置賜だけでなく県全体を振興したい」

道の駅米沢が旅のゴールではありません。情報発信基地として、観光コンシェルジュが常駐しており、「まちナビカード」を配布しています。ここで心を惹かれたものを探しにぜひ各地を訪ねてください。屋外テラスでは各種イベントも企画中です。



## 「なんでもか買えないものを」

道の駅米沢農産物直売所出荷者協議会の佐藤了会長は、「昔ながらの伝統野菜や新鮮な農産物を県内外の人に知っていただくこと、料理して食べていただけることが嬉し」と話す。

佐藤さんは、米沢市の冬の伝統野菜である雪菜ゆきなに力を入れて生産している。直売所では各農家が自由に年間出荷スケジュールを組むことができるので、冬の雪菜をはじめ、季節に応じた旬のものを出荷予定である。取材に伺った夏は、焼肉や豆腐の薬味にぴったりな唐辛子の麴漬けを自分で加工。「これからの秋の季節は、ぶどうや洋なし、りんごといったくだものを味わってほしい」とのことだ。



道の駅米沢 農産物直売所



「かあちゃんの台所」は、道の駅の厨房で調理



佐藤会長 夏のイチオシ 唐辛子の麴漬け



道の駅米沢 出荷者協議会 佐藤了会長

## 道の駅 米沢に行ってみよう



- **営業時間**  
総合観光案内所、農産物直売所 9:00～18:00  
レストラン、店舗によって営業時間が異なります。  
休憩所等は 24 時間利用できます。
- **イベント情報**  
毎月第 1・3 週の土曜・日曜に、おしよしな市を開催  
予定です。
- **所在地**  
山形県米沢市川井 1039-1
- **問い合わせ先**  
道の駅米沢 TEL : 0238-40-8400  
<http://michinoeki-yonezawa.jp/>